

ASLA CILIEGIOLO ROSE



NARNI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CILIEGIOLO ROSATO

VITICOLTURA

Biologico certificato "Suolo e Salute"



ZONA DI PRODUZIONE

Sangemini Loc. Colle Ozio e Loc. Colle
Pizzuto Italia

ALTITUDINE MEDIA VIGNETI

290 mt - 230 mt s.l.m..

VARIETÀ

100% Ciliegiolo di Narni, età media delle viti
10-15 anni



RESA PER PIANTA

700 gr - 800 gr per pianta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot



TIPO DI SUOLO

Argilloso, calcareo, medio impasto

AFFINAMENTO

In acciaio inox a temperatura controllata,
6 mesi sulle proprie fecce fini. 1-2 mesi in
bottiglia



PRODUZIONE MEDIA ANNUALE

6.000/8.000 bottiglie

CONFEZIONAMENTO

12x75 cl scatole di cartone

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Eccellente come aperitivo ma anche
perfetto per accompagnare piatti
vegetariani e pesce alla griglia. Servire alla
temperatura di 10 - 12 gradi.



..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI